

TUGAS AKHIR

STUDI TEKNIK PENGOLAHAN PADA PROSES PEMBEKUAN IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) UNTUK SKALA EKSPOR DI PT. MARINDO MAKMUR USAHA JAYA GEDANGAN, SIDOARJO

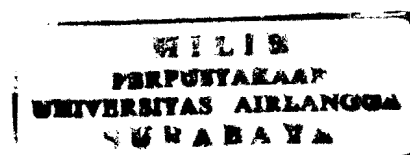
KH. TRI S2 06
kho
s



OLEH :

NURIL KHOMARIA
JOMBANG – JAWA TIMUR

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA
BUDIDAYA PERIKANAN (TEKNOLOGI KESEHATAN IKAN)
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2005**



**STUDI TEKNIK PENGOLAHAN PADA PROSES PEMBEKUAN
IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) UNTUK SKALA EKSPOR
DI PT. MARINDO MAKMUR USAHA JAYA
GEDANGAN, SIDOARJO**

Tugas akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh sebutan

AHLI MADYA

**Pada
Program Studi Diploma Tiga
Budidaya Perikanan (Teknologi Kesehatan Ikan)
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga**

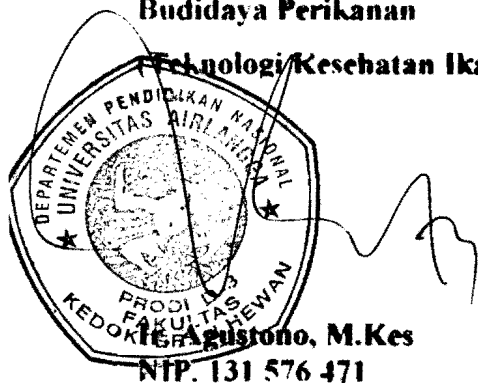
Oleh :

**NURIL KHOMARIA
060210326T**

Mengetahui ;

**Ketua Program Studi Diploma Tiga
Budidaya Perikanan**

(Teknologi/Kesehatan Ikan)



**Agustono, M.Kes
NIP. 131 576 471**

Menyetujui:

Pembimbing,

**Drh. Nunuk Dyah R.L., M.S
NIP. 130 587 546**

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh – sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai Tugas Akhir untuk memperoleh gelar AHLI MADYA.

Menyetujui,
Panitia Penguji



Drh. Nunuk Dyah R. L., M.S
Ketua



Dr. Hari Suprpto, M.Agr., Ir.
Anggota



Budi Setya Rahardja, M.Si
Anggota

Surabaya, 22 Juni 2005
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga

Dekan,



Prof. Dr. Ismudiono, M.S., Drh
NIP. 130 687 297

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

PT. Marindo Makmur Usahajaya merupakan perusahaan yang bergerak di bidang usaha pembekuan hasil perikanan, salah satu komoditinya adalah ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Perusahaan ini mengolah ikan nila terutama untuk ekspor dengan tujuan utama pasar Eropa dan Amerika. Tahapan proses pembekuan ikan nila meliputi, penerimaan bahan baku, penyortiran (kualitas dan ukuran), penyiangan, pencucian ikan, penimbangan hasil, penyusunan pada *long pan*, pembekuan, pelapisan es (*glazing*), pengemasan, penyimpanan beku dan penataan dalam kontainer.

Faktor yang perlu diperhatikan untuk menjaga mutu produk ikan nila beku adalah penanganan yang cepat, tepat dan benar terhadap bahan baku, penerapan suhu rendah selama proses pengolahan serta penerapan aspek sanitasi dan higienitas yang baik dengan selalu menjaga kebersihan produk sehingga tidak berbahaya apabila dikonsumsi.

5.2 Saran

Saran penulis untuk PT. Marindo Makmur Usahajaya agar tercipta produk ikan nila beku dengan kualitas yang baik serta untuk menjaga kepercayaan dan kepuasan konsumen adalah :

- * Meningkatkan kedisiplinan karyawan pada bagian proses dalam menerapkan sanitasi dan higienitas terutama tentang peralatan yang digunakan harus lebih dijaga kebersihannya untuk mengurangi resiko kontaminasi produk dengan kotoran yang menempel yang berakibat ketidakamanan produk bagi kesehatan.
- * Bahan baku ikan yang akan diolah harus selalu dilakukan pengawasan yang ketat pada saat penerimaan agar nantinya dapat diperoleh hasil produk ikan beku yang maksimal.

- * Pengujian mutu produk agar didapatkan produk yang bermutu tinggi maka pengujian terhadap produk sebaiknya tidak hanya dilakukan secara visual tetapi juga melalui analisa laboratorium sehingga laboratorium yang ada dapat dimanfaatkan.
- * Perbaikan sarana dan prasarana yang mengalami kerusakan harus segera dilakukan agar tidak mengganggu kerja para karyawan.